

# HACCP

## マニュアル

生めん

---

半生めん

---

ゆでめん

---

むしめん

---

冷凍めん

---

調理めん

---



生めん類・調理めんのHACCPプラン編

平成13年3月

財団法人食品産業センター  
全国製麺協同組合連合会

# 目 次

## 第9章 生めん類のHACCPプラン

1. 生めん類のHACCPプラン作成について	1
2. 「ゆでめん」のHACCPプラン	5
3. 「生めん類」(除:ゆでめん)のHACCPプラン	
(1)「生めん」のHACCPプラン	27
(2)「半なまめん」のHACCPプラン	31
(3)「むしめん」のHACCPプラン	35
(4)「冷凍ゆでめん」のHACCPプラン	39
(5)「冷凍ゆでスパゲッティ」のHACCPプラン	44
(6)「危害リスト一覧表」(共通項目・非共通項目)	48
(7)「めん類の総合衛生管理総括表」(共通項目・非共通項目)	55

## 第10章 調理めんのHACCPプラン

1. 調理めんのHACCPプラン作成について	73
2. 「調理めん」(天ぷら鍋焼きうどん)のHACCPプラン	77
3. 「調理めん」(除:天ぷら鍋焼きうどん)のHACCPプラン	
(1)「ざるそば」のHACCPプラン	101
(2)「天ぷら付めん」のHACCPプラン	106
(3)「サラダ付めん」のHACCPプラン	112
(4)「冷やし中華めん」のHACCPプラン	117
(5)「焼きそば・焼きうどん」のHACCPプラン	122
(6)「めんつゆ」のHACCPプラン	128
(7)「調理めんの危害リスト一覧表」(危害項目のみ)	132
(8)「調理めんの危害リスト一覧表」(共通項目・非共通項目)	144
(9)「めん類(調理めん)の総合衛生管理総括表」	157
(共通項目・非共通項目)	

---

別冊 HACCPマニュアル 総論編

別冊 HACCPマニュアル SSOP文書例・記録帳票例編